

KOREAN PATENT ABSTRACTS XML 2(1-2)

Save



Please Click here to view the drawing

Korean FullDoc.

English Fulltext

(19)



KOREAN INTELLECTUAL PROPERTY OFFICE

KOREAN PATENT ABSTRACTS

(11)Publication number: 1020020008725 A
 (43)Date of publication of application: 31.01.2002

(21)Application number: 1020000042889

(71)Applicant: JEOLLABUK-DO

(22)Date of filing: 25.07.2000

(72)Inventor: KWAK, JUN SU
 SONG, YEONG EUN

(51)Int. Cl. A23L 2/38

(54) HEALTH DRINK JEBICHA USING PUMPKIN AND MEDICINAL HERBS AND MANUFACTURING METHOD THEREOF

(57) Abstract:

PURPOSE: Provided are a health drink, JEBICHA, using the pumpkin and medicinal herbs and its manufacturing method. The drink is used for the prevention of obesity and postpartum edema. CONSTITUTION: The manufacturing method comprises the steps of: washing 3-7 kg of pumpkin and medicinal herbs, such as ginger, jobs tear, arrowroot, Plantago asiatica L., Atractylode japonica Koidz., Fraxinus dentate Nakai, Bupleurum euphorbioides NAKAI, cinammon and alisma rhizoma (each 50g), and jujube and gardenia (each 20g), to remove dirt therefrom; adding water thereto then extracting them at 80-100 deg.C for 1-5 hours; filtering them and packing the filtrate with aluminum PET triple container.

copyright KIPO 2002

Legal Status

Date of request for an examination (20000725)

Notification date of refusal decision (00000000)

Final disposal of an application (rejection)

Date of final disposal of an application (20030807)

Patent registration number ()

Date of registration (00000000)

Number of opposition against the grant of a patent ()

Date of opposition against the grant of a patent (00000000)

(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl. 7
A23L 2/38

(11) 공개번호 특2002-0008725
(43) 공개일자 2002년01월31일

(21) 출원번호 10-2000-0042889
(22) 출원일자 2000년07월25일

(71) 출원인 전라북도
유종근
전북 전주시 완산구 중앙동4가 1번지

(72) 발명자 박준수
전라북도전주시완산구효자동3가1473-1번지서곡엘지아파트102/1102
송영은
전라북도전주시덕진구호성동동신아파트2동707호

(74) 대리인 황이남
박형준

심사청구 : 있음

(54) 한방 건강식이음료 감비천 및 그의 제조방법

요약

본 발명은 호박과 생약재료를 이용한 한방 건강음료 일명 제비차 및 그의 제조방법에 관한 것이다. 보다 상세하게는 이수(利水), 소종(消腫) 작용이 뛰어난 호박 3~7kg과 생약재료로 생강, 의이인(율무쌀), 감초, 길경, 백출, 진피, 시호, 계피 및 택사는 각각 50g씩, 대추 및 치자는 각각 20g씩 약효가 소실되지 않게 물에 살짝 씻어서 먼지와 험잡물을 제거한 후, 상기의 재료에 물을 첨가하여 80~100℃에서 1~5시간동안 추출 및 여과하여, 이 추출물을 알루미늄-페트 3중 포장지에 밀폐 포장하여 한방 건강음료인 제비차를 제조한다.

본 발명의 한방 건강음료 제비차는 화학적 합성품을 일체 사용하지 않은 천연 추출물로서 거습(祛濕), 이뇨작용(利尿作用)을 촉진(促進)하여 지나치게 살이 찌는 것을 예방 및 조절하고 출산후의 부종(浮腫) 등에 효과가 있는 건강음료를 제공한다.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 호박과 생약재료를 이용한 한방 건강음료 일명 제비차 및 그의 제조방법에 관한 것이다. 보다 상세하게는 이수(利水), 소종(消腫) 작용이 뛰어난 호박과 생약재료로 생강, 의이인(율무쌀), 감초, 길경, 백출, 진피, 시호, 계피, 택사, 대추, 치자를 약효가 소실되지 않게 물로 씻어 먼지와 협잡물을 제거한 후, 상기의 재료에 물을 첨가하여 열수 추출하여, 이 추출물을 알루미늄-페트 3중 포장지에 밀폐 포장하여 한방 건강음료인 제비차를 제조한다.

최근 소득수준의 향상과 함께 식생활이 육류 위주로 전환됨에 따라 성인 뿐만 아니라 어린이들까지도 지나치게 비만해지는 현상이 많이 나타나고 있으며 더구나 바쁜 생활의 연속으로 운동이 부족하여 비만은 성인병을 유발시키는 원인이 되고 있다. 이와 같이 현대인의 건강에 대한 관심이 높아지면서 비만을 해결할 수 있는 여러 가지 수단들이 제시되고 있으나, 기능성과 기호성을 동시에 만족시켜 줄만한 건강음료가 마땅히 없는 실정이었다.

종래부터 이수(利水), 소종(消腫) 작용이 뛰어난 호박은 예로부터 산후조리 등을 위하여 민간에서 애용해오던 건강식품으로서, 여기에 생약재료를 이용한 다이어트 보조 건강음료를 개발하여 국민건강 증진 및 생산농가의 소득증진에 기여하고자 건강음료 개발 시험을 수행하였다.

호박을 이용한 건강식품에 관한 종래 기술은 떡 또는 보조식품과 같은 형태의 식품들이 있으나 이들은 건조형태의 호박을 첨가하거나, 건조분말을 이용한 죽 형태의 제품들로서 본 발명과는 기술적 구성이 다른 것들이다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명은 호박과 생약재료로부터 추출한 추출물로 일체의 화학적 합성품을 사용하지 않은 천연 추출물만으로 한방 건강음료 "제비차"를 제조하는 데 있다. 제비차는 거습(祛濕)과 이뇨(利尿)를 촉진하며, 기허(氣虛)를 보하는 한방 건강음료로서 산후 조리 및 다이어트용 음료로 제공하는 데 있다.

발명의 구성 및 작용

본 발명은 늙은 호박과 11가지 생약재료로부터 추출하여 만든 건강음료로서, 늙은 호박과 생약재료로서 생강, 율무, 감초, 사황, 길경, 백출, 진피, 대조, 시호, 치자, 계피, 택사를 세척 및 전처리하는 단계와, 전기의 생약재료를 열수 추출하는 단계와, 전기의 추출물을 한약추출용 보자기로 여과한 후 알루미늄-페트 3중 포장지에 밀폐시켜 포장하는 단계로 이루어진다.

상기 늙은 호박과 생약재료의 세척 및 전처리 단계에서 호박은 정제수로 세척하여 속과 표피를 제거하고, 생강은 정제수로 세척하여 표피만 제거하고, 의이인(율무)와 감초는 물에 씻어 타지 않을 정도로 약간 볶아서 쓰고, 길경, 백출, 진피, 당귀, 대조, 시호, 치자, 계피 및 택사는 정제수로 세척한다.

상기에서 호박 및 생약재료의 함량은 늙은 호박 3~7Kg, 의이인, 백출, 감초, 당귀, 진피, 생강, 택사, 길경, 계피 및 시호는 각각 50g, 치자와 대조는 각각 20g을 배합하여 물 2ℓ를 첨가하여 80~100℃에서 1~5시간 동안 열수 추출한다.

이하 본 발명을 다음의 실시예 및 시험예에 의하여 설명하고자 한다. 그러나 이들이 본 발명의 기술적 범위를 한정하는 것은 아니다.

< 실시예 1 >

제1단계 : 재료의 처리 단계

본 발명에 사용되는 11가지의 재료 중 호박은 속을 파내고 겉껍질을 벗기며, 생강은 껍질을 벗기고, 의이인(율무쌀)은

물에 씻어서 노란색이 나게 약간 볶아서 사용하고, 감초는 타지 않을 정도로 약간 볶아서 사용하고, 길경, 백출, 진피, 대추, 시호, 치자, 계피, 택사 등은 그 약효가 소실되지 않게 물에 살짝 씻어서 먼지와 협잡물을 제거한 후 사용한다. 이 용된 재료의 처리는 동의보감 등 임상본초학적 문헌에 따랐으며, 기타는 건강식품의 제조상 재료의 변성 및 효과의 손실을 최소화 하면서 위생적으로 처리하는데 중점을 두었다.

제2단계 : 재료의 배합 단계

늪은 호박 5Kg, 의이인, 백출, 감초, 당귀, 진피, 생강, 택사, 길경, 계피, 시호 등은 각각 50g씩, 치자와 대추는 각각 20g씩을 배합한다. 호박 첨가량의 적정량을 알아보기 위하여 호박 3kg, 5kg, 7kg을 각각 상기의 생약재료와 배합하여 추출한 추출물의 당도 및 pH는 다음의 표 1과 같다.

표 1. 호박첨가량에 따른 한방 건강음료 제비차의 특성

[표 1]

호박(kg)	당 농도(。 Brix)				pH			
	I 반복	II 반복	III 반복	평균	I 반복	II 반복	III 반복	평균
357	8.18.68. 8	8.38.78. 9	8.28.58. 7	8.208.608.80	4.8424.8414.80 4	4.8414.8414.80 2	4.8424.8424.80 3	4.8424.8414.803

호박의 첨가량이 많아질수록 당도는 증가하고, pH는 낮아지는 경향이였다.

상기와 같이 배합된 재료에 물 2ℓ를 첨가하여 80~100℃에서 1~5시간 동안 추출하고, 추출물을 한약추출용 보자기로 여과한 후 알루미늄-페트 3중 포장지에 밀폐시켜 포장한다. 추출시간에 따른 추출물의 당도와 pH는 다음의 표 2와 같다.

표 2. 추출시간에 따른 한방 건강음료 제비차의 특성

[표 2]

시간(hrs)	당 농도(。 Brix)				pH			
	I 반복	II 반복	III 반복	평균	I 반복	II 반복	III 반복	평균
135	7.98.69.5	7.78.79.6	7.88.59.4	7.88.69.5	5.0124.8414.63 9	5.0124.8414.63 8	5.0114.8424.63 9	5.0124.8414.639

상기의 결과로부터 추출시간이 길수록 당도는 높아지고, pH는 낮아지는 경향을 나타냈다.

또한 호박첨가량에 따른 추출 수율을 알아보기 위하여 호박 3, 5, 7kg을 상기의 생약재료와 혼합하여 추출한 결과를 다음의 표 3에 나타냈다.

표 3. 호박첨가량에 따른 한방 건강음료 제비차의 추출 수율

[표 3]

호박(kg)	추출액(100 cc)			
	I 반복	II 반복	III 반복	평균
357	334354	324453	314252	324353

상기의 결과로부터 호박의 첨가량이 많을수록 추출 수율은 높아졌다.

< 시험예 1 >

본 발명의 추출액 그 자체를 제비차 음료로 하기 때문에 추출액의 색도를 파악하기 호박 첨가량에 따른 제비차의 색도를 측정하여 그 결과를 표 4에 나타냈다.

표 4. 호박 첨가량에 따른 한방 건강음료 제비차의 색도

[표 4]

호박(kg)	L				a				b			
	I 반복	II 반복	III 반복	평균	I 반복	II 반복	III 반복	평균	I 반복	II 반복	III 반복	평균
357	93.8393. 2185.02	93.8193. 1985.01	93.8293. 2085.00	93.8293. 2085.01	0.17-0. 3211.43	0.16-0. 3111.44	0.15-0. 3011.4 5	0.16-0. 3111.4 4	50.5950. 0153.00	50.6050. 0053.01	50.6150. 0253.02	50.6050. 0153.01

호박첨가량에 따른 색도를 크로마메터로 측정하여 비교한 결과 전반적으로 추출액은 미황색에서 진한 황색을 띠고 있어 기호도 면에서도 좋은 반응을 보였으며, 첨가량별 비교에서는 표4 에서 보는 것처럼 명도(L)는 호박 3kg 첨가에서 가장 높았고, 적색도(a)와 황색도(b)는 7kg 첨가에서 높았다.

< 시험예 2 >

본 발명의 추출액에 대한 관능(색, 맛, 향)을 평가하기 위하여 잘 훈련된 관능검사요원(10명)으로 하여금 5점 척도법에 의해 호박첨가량 3, 5, 7kg을 배합하여 추출한 추출물에 대하여 다음과 같이 시험하여 그 결과를 표 5에 나타냈다.

표 5. 호박 첨가량에 따른 한방 건강음료 제비차의 관능검사 결과

[표 5]

호박(kg)	색				맛				향			
	I 반복	II 반복	III 반복	평균	I 반복	II 반복	III 반복	평균	I 반복	II 반복	III 반복	평균
357	455	455	455	4.05.05.0	555	455	454	4.35.04.7	455	455	554	4.35.04.7

상기의 결과로부터 색, 맛, 향은 3, 5, 7kg 모두에서 전반적으로 좋은 결과를 얻었으나 색, 맛, 향 등을 종합해 볼 때 호박 5kg 첨가시 가장 양호한 결과를 나타냈다.

발명의 효과

본 발명은 일체의 화학적 합성품이 첨가되지 않은 호박(南瓜)과 기능성 생약재료들의 추출물만으로 된 음료로서 국민 건강 증진과 함께 생산 농가의 소득 증진에 기여할 것으로 생각된다. 또한 동의보감에 명시된 바와 같이 이들 추출물은 거습(祛濕)·이뇨작용(利尿作用)을 촉진(促進)하여 비만방지 및 임신부의 출산후 부종(浮腫) 등을 다스리며, 거습과 정에서 올 수 있는 기허(氣虛)를 보완하기 위하여 중초(脾胃)의 기를 보충하는 데 제공될 수 있다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

호박과 생약재로서 생강, 율무, 감초, 사황, 길경, 백출, 진피, 대조, 시호, 치자, 계피, 택사를 세척 및 전처리하는 단계와, 전기의 생약재료를 열수 추출하는 단계와, 전기의 추출물을 한약추출용 보자기로 여과한 후 알루미늄-페트 3중 포장지에 밀폐시켜 포장하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 호박과 생약재료를 이용한 한방 건강음료 제비차의 제조방법

청구항 2.

제 1항에 있어서, 생약재료의 세척 및 전처리 단계에서 호박은 정제수로 세척하여 속과 표피를 제거하고, 생강은 정제수로 세척하여 표피만 제거하고, 의이인 (율무), 감초, 초황, 길경, 백출, 진피, 대조, 시호, 치자, 계피 및 택사는 정제수만으로 세척하는 것을 특징으로 하는 호박과 생약재료를 이용한 한방 건강음료 제비차의 제조방법

청구항 3.

제 1항에 있어서, 호박 3~7Kg와, 의이인, 백출, 감초, 당귀, 진피, 생강, 택사, 길경, 계피 및 시호는 각각 50g과, 치자와 대조는 각각 20g을 배합하여 물 2ℓ를 첨가하여 80~100℃에서 1~3시간동안 추출하는 것을 특징으로 하는 호박과 생약재료를 이용한 한방 건강음료 제비차의 제조방법

청구항 4.

상기 청구항 1의 방법으로 제조된 호박과 생약재료를 이용한 한방 건강음료 제비(除肥)차